

Les Signatures du Chef

ENTREES

Chorba de poissons au safran,
légumes croquants et coriandre fraîche

Tartare de thon rouge à l'huile d'argan
et condiments de salades marocaines

Langoustine à l'orange et au safran,
rosasse de betterave, marmelade de poivron
fumé à la coriandre fraîche,
aïoli à l'encre de sèche

Sardine marinée, sorbet aubergine fumée,
fraîcheur de tomate marinée à l'huile d'argan

Pastilla de canard confit aux fruits secs,
confiture de potiron aigre doux

PLATS

Blanc de lotte aux saveurs de tangia,
mousseline de céleri rave, pomme de terre
safranée et brunoise d'olives rouges

Loup poché au safran de Taliouine,
demi sphère d'épinards farcie au fenouil,
mhamsa légèrement crémeuse,
jus de palourdes safrané

Foie de veau à la coriandre fraîche et raisins
noirs, pomme de terre confite,
jus de cuisson corsé aux grains de cumin

Râble de lapin farci aux fruits secs,
écrasé de potiron à la vanille, duo de petits
navets et fenouil du potager glacés

Epaule d'agneau cuit longtemps au four,
mousseline de petit pois, gnocchis de
carottes, jus à la menthe

« Expérience Mamounia »
à 900 dhs p.p hors boissons
incluant 3 plats à votre discrétion

« Expérience Koutoubia »
à 750 dhs p.p hors boissons
incluant 2 plats à votre discrétion

ENTREES

Sélection de salades fines Marocaines

Harira Marrakchia,
dattes de Tafilalet et chebbakia

Chorba de poulet fermier et légumes
à la coriandre

Pastilla de pigeons aux amandes

Pastilla de légumes et champignons

Panaché de Briouates,
confit de tomate et raisins

POISSONS

Loup farci aux dattes de Tafilalet
et petits oignons

Crevettes royales à la Charmoula
et friture de sardines d'Essaouira

Dorade à la mode de Fès

TAGINES

Tagine de poulet fermier « R'hamna »
aux olives et au citron confit

Tagine de coquelet aux pois chiches
et amandes

Tagine de cabri aux navets glacés
et olives vertes

Tagine de kefta traditionnel à l'œuf moelleux

Tagine de gigot d'agneau aux pruneaux
et amandes

Tagine berbère aux légumes

Tagine Marrakchi de jarret de veau
« makfoul »

Tagine de légumes farcis du potager,
émulsion de céleri rave

COUSCOUS

Couscous au poulet Tfaya et carottes

Couscous d'agneau aux sept légumes

Couscous aux légumes, kefta, merguez
épicées

Couscous aux trois poissons et légumes verts

SPECIAL MAMOUNIA

Pastilla Mamounia,
homard, épinards, coulis de poivrons rouges

Tagine de langouste d'Agadir,
pois chiches et pommes nouvelles safranées

Couscous au foie gras,
petits légumes et pois chiches

Epaule d'agneau confite (*pour 2*)

Tangia Marrakchia

Grillades Mamounia,
poulet, kefta, merguez, agneau,
tomate et oignons grillés

Sur commande 24 heures à l'avance
*Minimum deux personnes avec
supplément de 200 dh\$ p.p*

Pastilla Wazzania au miel

Epaule d'agneau à la vapeur,
accompagnée de petits légumes

Hergma de pieds de veau
au blé et au pois chiches

Méchoui d'agneau

Jarret de bœuf entier confit

Daurade royale au four

Chef's signatures

STARTERS

Saffron scented fish chorba,
crunchy vegetables and coriander

Red tuna tartare with argan oil,
Moroccan salads condiments

Scampi with orange and saffron,
beetroot, smoked bell pepper marmalade
with coriander, squid ink aioli

Marinated sardine, smoked eggplant sorbet,
fresh tomato with argan oil

Confit duck pastilla with dry fruit,
sweet and sour pumpkin jam

Our chef Rachid Agouray
invites you to discover the Moroccan cuisine
in all its richness and variety
Do not hesitate to select your dishes
at your convenience

MAIN COURSES

Monkfish with flavors of tangia,
celeriac mousseline, saffron scented potato,
red olives brunoise

Saffron poached sea bass, spinach stuffed
with fennel, slightly creamy "mhamsa",
saffron scented clams jus

Veal liver with coriander and black raisins,
confit potato, jus with cumin seeds

Rabbit saddle stuffed with dry fruit,
vanilla flavored mashed pumpkin,
glazed garden turnips and fennel

Baked lamb shoulder, green beans
mousseline, carrots gnocchi, jus with mint

« Mamounia experience »
at 900 Mad p.p without beverages
including 3 courses

« Koutoubia experience »
at 750 Mad p.p without beverages
including 2 courses

STARTERS

Selection of Moroccan salads

Traditional Moroccan Harira soup
with Tafilalet dates and Chebbakia

Free range chicken chorba
and vegetables with coriander

Pigeon pastilla with almonds

Vegetables and mushroom pastilla

Selection of Briouates,
tomato confit with raisins

FISH AND SHELL FISH

Atlantic sea bass Tafilalet dates filled,
small onions

Charmola marinated king prawns
and fried sardines from Essaouira

Fez style sea bream

TAGINES

“R’hamna” free range chicken tagine,
olives and lemon confit

Spring chicken tagine with chickpeas
and almond

Baby goat tagine with glazed turnips
and green olives

Traditional minced beef tagine with soft egg

Lamb leg tagine, prunes and almonds

Berber style vegetable tagine

Braised veal shank tagine “makfoul”

Garden stuffed vegetable tagine,
celeriac emulsion

COUSCOUS

Chicken couscous with “Tfaya” and carrots

Lamb couscous with seven vegetables

Couscous, vegetables,
beef kefta and spicy merguez

Couscous with fish and green vegetables

MAMOUNIA SPECIALTY

Mamounia pastilla,
lobster, spinach with red bell pepper coulis

Agadir spiny lobster tagine,
chickpeas and saffron scented potatoes

Couscous with foie gras,
small vegetables and chickpeas

Lamb shoulder confit (*for 2*)

Tangia Marrakchia

Mamounia mix grill,
chicken, kefta, merguez, lamb,
tomato, grilled onions

Order 24 hours in advance

*Minimum 2 persons with an additional
charge of 200 Mad p.p*

“Wazzania” pastilla with chicken,
almond and honey

Steamed lamb shoulder,
baby vegetables

Veal feet, chick peas and wheat

Oven baked lamb

Whole braised veal shank

Oven roasted sea bream
